Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 17 gennaio 1881. Num. 3.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia riceverne franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

DEL SALE DA CUCINA

CONSIDERATO IN RAPPORTO ALLA STORIA DEI POPOLI ED AI SUOI BENEFICI NELL'ECONOMIA ANIMALE E NELL'INDUSTRIA.

(Continuazione vedi n. 2).

Il Wagner, nella sua recente pubblicazione: *Chimica applicata all'industria* dà il seguente prospetto della produzione del sale marino in Europa nel 1872:

1. Inghilterra. . . .	quintali	16,200,000
2. Russia	„	10,000,000
3. Impero Germanico	„	7,500,000
4. Spagna e Portogallo	„	7,000,000
5. Austria	„	6,000,000
6. Francia	„	5,250,000
7. Italia.	„	3,000,000
8. Svizzera	„	350,000

Riguardo all'Italia, a rendere complete le notizie statistiche date in antecedenza, stralcierò dallo *Stato di prima previsione della entrata e della spesa del Ministero delle finanze per l'anno 1881,* presentato alla Camera il 15 settembre 1880, alcuni dati certo interessanti.

Si è prevista una entrata al capitolo, *Sali*, di milioni 82, ed una spesa di lire 9,787,124.87.

Il ministro, on. Magliani, a questo capitolo aggiunge le seguenti osservazioni, delle quali mi sembra utile tenere conto per maggiormente avvalorare la propaganda che ci siamo imposta. Ecco le parole della relazione ministeriale:

« È questo uno dei cespiti di entrata, il cui prodotto dovrebbe essere in continuo progresso, imperocchè, trattandosi di un genere di prima necessità, concorrono ad accrescerne il consumo due fattori pressochè costanti; cioè: l'aumento della popolazione e l'estensione del suo impiego nella industria agraria. „

« Ciò è confermato dai risultati dell'ultimo settennio, nel corso del quale si ebbe a notare un ragguardevole e progressivo aumento, che si arrestò soltanto negli anni 1873-1879 per le pessime condizioni economiche del paese, travagliato dalle crisi commerciale e annonaria. „

« Ecco infatti gli accertamenti del periodo 1873-1879:

Anno	1873	Prodotto	76,391,810
„	1874	„	77,728,699
„	1875	„	78,513,232
„	1876	„	79,921,750
„	1877	„	80,616,166
„	1878	„	80,602,738
„	1879	„	80,313,885

« Dal 1873 al 1879, adunque, nonostante il regresso dei due ultimi anni si ebbe un annuo aumento medio di L. 606,918. „

—

Quali virtù ha dunque il sale da cucina per meritarsi il primo posto fra i condimenti delle nostre vivande — anzi per essere il solo reputato da tutti indispensabile?

Una costante introduzione di esso è una necessità per l'uomo come per gli animali superiori.

Già l'antica esperienza ci dice che gli animali erbivori si cibano meglio con una aggiunta di sale. La bestia selvaggia cerca con ardore una sorgente salina e si accosta, noncurante del pericolo, alla salamoia posta dal cacciatore per trarla al laccio. Si racconta perfino che il Caloni sarebbe riescito una volta ad ammansare col sale i timidi camosci sulle dirupate riviere della Bernina.

Presso i Gallas e sulle coste della Sierra Leone, i fratelli, i mariti, i padri vendono le sorelle, le mogli, i figliuoli per avere del sale.

I nostri alpigiani affrontano disagi, pericoli e cimentano anche la vita per contrabbandarlo dalle vicine nazioni, che lo vendono a molto minor prezzo dell'Italia.

La scienza moderna e specialmente le ricerche del dott. Voit di Monaco riesci-

rono a dar ragione del benefico influsso che il sale da cucina esercita sulla nutrizione.

Il sale è una materia assai diffusibile, ossia penetra ed attraversa le membrane animali con grande facilità. Se si lega ad un cannello di vetro riempito d'una soluzione di sale una vescica animale e si immerga nell' acqua pura, il sale assorbe nel cannello con gran forza l'acqua esterna mentre una parte di esso passa attraverso la vescica nell'acqua pura. Pari fenomeno si produce nel corpo vivente; penetrando con prontezza attraverso le pareti dei vasi e delle cellule promuove il movimento dei fluidi di cellula in cellula, da un organo all'altro, dal sangue ai tessuti e viceversa, ajutando così lo scambio delle materie.

Si può considerarlo come un agente di assorbimento e di secrezione.

Il dott. Lesleby, nelle sue conferenze sugli alimenti, dice che il sale è così necessario, che non se ne possono cangiare di molto le proporzioni nel sangue, dove rappresenta la metà circa delle materie saline.

Se si beve dell'acqua non contenente in soluzione che poco sale, questa non si mescola col sangue in modo permanente, ma esce di nuovo, e subito, eliminata per la via dei reni: e dove si tenti di accrescere la quantità del sale nel sangue digerendo una bevanda salata, per esempio dell' acqua di mare, questa non sarà assorbita. Questa proporzione costante del sale nel sangue è evidentemente una necessità fisiologica richiesta dalle condizioni della diffusione.

A questo aggiungasi che il sale da cucina aumenta e completa la solubilità dei corpi albuminosi. Se si immerge nell' acqua pura una soluzione di albume, rinchiusa fermamente in una vescica, l' albume non attraversa i pori di questa che assai lentamente: se invece all' acqua si aggiunge del sale, in essa si riscontra l' albume dopo poco tempo.

Così pure con una moderata aggiunta di sale ai cibi viene facilitato lo scambio delle materie albuminose ed ha luogo una più rapida assimilazione delle sostanze ingerite.

L' albumina, la fibrina ed i grassi — principali componenti di quasi tutte le sostanze alimentari — per l' azione del sale e per la formazione dell' acido libero (secondo alcuni fisiologici, acido cloridrico) — del succo gastrico, passano contemporaneamente allo stato cristalloide e vengono così assorbite e secrete. Naturalmente quell'acido cloridrico troverebbe la sua ragione di essere solo quando si immettesse nello stomaco colle sostanze alimentari una certa quantità di cloruri, ed in ispecialità di cloruro di sodio.

Quando però il citato prof. Voit per una serie di giorni alla porzione di carne somministrata ad un cane aggiunse da 5 a 10 e fino a 20 grammi di sale, l' animale decresceva sempre più nel peso del corpo, mentre con eguale porzione di cibo aumentava di nuovo omettendo il sale. Qui l' assimilazione non procedeva di pari passo colla decomposizione e l' animale ci rimetteva della sua sostanza.

Vi deve essere quindi armonia fra la quantità di sale che viene eliminata con l' urina, gli escrementi, il sudore, le lagrime e le sostanze cornee e quella di cui il sangue viene arricchito. Evvi uno stretto concatenamento di cause od effetti.

Il sale abbonda tanto nel nostro corpo, quanto manca agli alimenti che ci sono offerti dalla natura; poichè, se negli animali il sale abbonda principalmente nel sangue e nelle carlitagini, queste parti sono precisamente quelle che d' ordinario servono meno delle altre alla nostra alimentazione. Nei nostri alimenti tratti dai vegetali, la potassa prevale così generalmente sulla soda, che soltanto alcune piante marine fanno eccezione per la loro ricchezza di soda. Alcuni erbaggi, i navoni per esempio, non contengono affatto soda.

È sopratutto per questo che una aggiunta di sale risponde ad un indispensabile bisogno, e siccome gli alimenti vegetali contengono meno sale della carne, così è ad essi che si aggiunge d' ordinario più sale che non a quest' ultima. Per tal cagione alcune tribù, come i Samojedi, i Kamsciadali e gli Indiani dell'America del Nord, possono mangiare senza sale la loro carne ed il loro pesce.

Il prof. Wandt fece degli esperimenti in sè stesso, usando cibi privi affatto di sale, e fino dal terzo giorno cominciò ad osservare segni di perturbazione morbosa nell'attività dei reni, secrezione cioè di albumina nell' urina.

Questi fatti dimostrano che il sale da cucina è una parte necessaria dell'organismo animale e che, non fermandovisi, ha bisogno di essere continuamente rinnovato.

Il gusto è un principale indicatore della misura del sale che ci abbisogna, riescendoci disgustosi così i cibi insipidi come i troppo salati. La misura che si deve aggiungere alle vivande dipende dalla natura delle vivande stesse: i carnivori ne abbisognano meno che gli erbivori. Poichè non solo i cibi vegetali contengono meno sale, ma essi vengono assunti anche in maggior quantità e sono più difficilmente solubili.

I pochi popoli che noi sappiamo non far uso del sale sono cacciatori, pastori e pescatori: sono dunque abituati a mangiare cibi per sè stessi già ricchi di sale.

Alla polenta di mais, al pane, alle patate, ai fagiuoli sarà invece necessario costantemente aggiungere in buona quantità il sale.

Ecco perchè al nostro contadino, e all'operajo, a cagione del loro regime prevalentemente vegetale, occorre l'acquisto di maggior quantità di sale che non al benestante, il quale mangia carne in abbondanza. Ecco perchè fin dai tempi antichi una tassa sul sale fu ritenuta sempre come opprimente il proletariato e lo sdegno del popolo si è manifestato in favole e leggende, tutte le volte che non lo ha armato contro gli oppressori.

Quando il re Lisimaco aggravò d'imposta il sale, che si fabbricava sulle rive del mare e che da tutti era fino a quell'epoca raccolto liberamente, gli Dei sdegnati fecero improvvisamente sparire il loro benefico dono e ricomparve solo quando il re revocò il suo ordine.

E quando nel medio-evo il granduca russo Swiatopolk di Kiew proibì l'importazione straniera del sale e così cagionò un artificiale rincarimento di esso, un pio frate tramutò la cenere in sale e lo distribuì ai poveri. Il granduca lo fece confiscare; ma subito ritornò cenere, ed egli sdegnato lo fece gettar sulla via: questa cenere raccolta dal popolo ridivenne sale.

Ai nostri tempi però anche in Russia la si pensa, da chi la regge, ben diversamente, se, precisamente in questi giorni, mentre si aumentano di un decimo le tasse d'importazione su tutti i generi, si stabilisce invece di diminuire quella pel sale.

Ora il *Deus ex machina* più non apparisce; ma i popoli stessi sanno come rendersi liberi da una imposizione opprimente. (*Continua.*) SILVIO DOTT. DE FAVERI.

CARBONCHIO E FUNGHI DEL FIENO

È da tempo che gli studiosi osservarono come alcune piante possano riuscire causa di affezioni infettive negli animali e specialmente del carbonchio. Ma si ammise che le piante da per sè stesse danno luogo alla malattia, senza pensare invece che sono i parassiti vegetali infestanti le piante la causa dell'affezione. La scienza non ha ancora determinato che questa sia la unica causa di produzione delle malattie carbonchiose, e le osservazioni accurate di distinti allevatori addimostrano anzi la tenacità del virus carbonchioso nel conservarsi per lungo tempo perfino nei terreni. Però vari fatti che sembrano isolati, ma che assumono importanza pel loro numero, hanno da tempo addimostrato il rapporto di malattie infettive degli animali con malattie o alterazioni cui vanno soggetti i foraggi. E se qualche lettore benevolo del Bullettino ha letto il lungo elenco delle piante foraggere del Friuli inserto in questo giornale nello scorso anno, avrà trovato certamente indicate ben molte piante come soggette ad essere infeste di una od altra crittogama.

Un recentissimo ed importante studio del H. Buchner ha richiamato gli studiosi a più valutare l'azione dei funghetti microscopici infestanti il fieno quale causa del carbonchio, studio il cui titolo in italiano è il seguente: *Sulla produzione sperimentale del contagio carbonchioso dai funghi del fieno.* Buchner ricercò il rapporto genetico dei bacteridi del carbonchio con quelli del fieno, mercè esperienze di colture artificiali, proponendosi di trasformare scambievolmente l'una specie di fungo con l'altra. Egli riuscì nel suo scopo, ma con processi lunghi ed impicciosi.

Tali risultati di severi studi danno motivo all'allevatore di guardarsi bene dal somministrare foraggi alterati per crittogame, poichè tale nutrizione può produrre nei suoi animali la gravissima affezione sopra indicata. G. B. ROMANO.

COMMERCIO VINICOLO DI ESPORTAZIONE

Il sig. Sebastiano Lissone, nell' ultimo numero dell' " Economia rurale „ di Torino, tratta dell' importante argomento del commercio vinicolo di esportazione, e lo fa esaminando dei dati i quali forniscono una giusta misura delle condizioni della nostra industria enotecnica e dei progressi e vantaggi che nella medesima si realizzarono in questi ultimi anni. Esso scrive:

" La media del quindicennio 1861-1875 ci dà una esportazione annua di ettolitri 288,783 di vino in botti; nel 1879 si esportarono ettolitri 1,069,114; nei primi nove mesi del 1880 si notò una esportazione di ettolitri 1,577,808.

" Queste cifre sono eloquentissime e molto lusinghiere per l'industria vinicola italiana.

" Non dobbiamo però indurci a credere che la esportazione dei nostri vini siasi in così breve giro d' anni quintuplicata solo in grazia della accresciuta e migliorata nostra produzione; imperocchè è bensì vero che da due lustri all' incirca si vanno considerevolmente moltiplicando i vigneti e notevoli migliorie vanno introducendosi nella coltivazione della vite e fabbricazione del vino; nondimeno il vero movente della nostra esportazione risiede per ora nel difetto di vino che si verifica nella Francia, devastata dalla terribile invasione fillosserica. In vero, la maggiore esportazione si è appunto verificata verso la Francia, basti il dire che a tutto il 31 luglio del 1880 si notavano in Francia ettolitri 1,247,952 di vino importato dall' Italia.

" Questi fatti devono incoraggiare i produttori italiani a perseverare nelle iniziate migliorie, affinchè i consumatori francesi, trovandosi soddisfatti della nostra merce, continuino a provvedersi nelle nostre cantine.

" Quell' insigne agronomo che è il professor Gaetano Cantoni, quando vide la Francia invasa dalla fillossera si rivolse ai viticoltori italiani sclamando: *cogliamo il momento!* e il momento è venuto e bisogna saperne approfittare per assicurarsi uno smercio largo e duraturo. Offrendo alla consumazione francese un vino buono, serbevole, atto a viaggiare, noi apriamo alla nostra produzione vinicola uno sfogo sto per dire immenso, imperocchè, oltre al fornire buona parte della Francia, i nostri vini potranno essere spediti in altre contrade dagli stessi francesi, i quali sono attualmente i padroni del mercato vinicolo mondiale.

" Perciò se mai fuvvi tempo in cui urgesse raccomandare ai vinificatori italiani di procedere con scienza e coscienza, certamente è questo periodo che attraversiamo.

" In quest'anno poi che la scarsa e grama vendemmia diede generalmente un vino scadente, è necessario che i nostri produttori e commercianti vadano molto cauti nel voler migliorare con sostanze estranee i vini che destinano all' esportazione; imperocchè potrebbe accadere di perdere in un tratto quel po'di riputazione e di favore che ora si gode in sui mercati stranieri.

" Nè sarebbe fuor di proposito che si creassero delle grandi cantine di deposito per la conservazione e maturazione del vino destinato alla esportazione. Noi italiani, vuoi per bisogno, vuoi per la fretta di realizzare il prezzo dei nostri prodotti, siamo usi a vendere il nostro vino entro la sua prima annata, e chiamiamo vecchio quel vino che ha appena un anno di cantina. Ma nessuno di noi ignora che il nostro vino migliora notevolmente colla conservazione, acquistando in bontà, attitudine al trasporto e conseguentemente in valore; tutti del pari conosciamo le buone regole per conservare il vino, e spesso non per bisogno, ma per un' abitudine malaugurata precipitiamo la vendita del nostro prodotto con danno nostro particolare ed a pregiudizio del credito generale della produzione. Ove sorgessero delle associazioni o degli speculatori privati, i quali facessero grandi incette di vino per conservarlo durante uno o due anni e versarlo poi sui mercati nazionali ed esteri, farebbero certamente ottimi affari, ed i nostri vini acquisterebbero quella riputazione che giustamente loro compete.

VII CONGRESSO BACOLOGICO INTERNAZIONALE
IN SIENA.

Il giorno 5 dello scorso dicembre ebbe luogo il Siena l' adunanza del Comitato ordinatore del VII Congresso bacologico internazionale. Fu stabilito che il Congresso si aprirà in quella città il 15 agosto 1881, ma che le memorie che forniranno oggetto agli studi delle Com-

missioni dei relatori dovranno essere presentate alla presidenza del Comitato medesimo entro il 10 agosto. Vennero quindi nominate le Commissioni dei relatori che riuscirono così composte:

I. Tema — Embriologia.

Duclaux, di Parigi — Maillot, di Montpellier — Rollat, di Collieures — Cobelli, di Rovereto — Susani, di Milano — Marchi, di Firenze — Targioni Tozzetti, di Firenze — Frizzoni, di Bergamo — Bellotti, di Milano — Vasco, di Torino —

II. Tema — Flaccidezza.

Pasteur, di Parigi — Chamberlan, di Parigi — De Ferry, di Apt — Bolle, di Gorizia — Toscani, di Siena — Cornalia, di Milano — Studiati, di Pisa — Verson, di Padova — Mari, di Ascoli — Perroncito, di Torino —

III. Tema — L' allevamento considerato sotto il punto di vistu economico-industriale.

Morand, di Lione — Tisserand, di Parigi — Sottocorona, di Trento — De Miranda y Valeyo, di Madrid — Giovanelli, di Siena — Ottavi, di Casale — Piccinelli, di Bergamo — Miraglia, di Roma — De Vincenzi, di Napoli — Apostolopoulos, di Atene —

IV. Tema — Temi d' iniziativa individuale.

Barral, di Parigi — Jeanjean, di Saint Hyppolite du Fort — Levi, di Gorizia — Quaiat, di Parigi — Sini, di Casale — Franceschini, di Altopascio — Martelli Bolognini, di Pistoia — Ciccone, di Napoli — Cantoni, di Milano — Gernez, di Parigi —

SETE

La situazione si mantiene buona, quantunque i prezzi non abbiano guadagnato terreno nella decorsa ottava, ma almeno si consolidarono, ed ogni offerta tendente ad ottenere il più lieve ribasso viene respinta. La domanda è meno vivace perchè la fabbrica si è provveduta alcun poco; ma lavorando questa attivamente anche negli articoli che consumano molta seta, è facile prevedere che i bisogni di nuove provviste si manifesteranno in breve. Basterà dunque che, durante la sosta, i detentori facciano buon contegno, per ottenere un qualche rialzo al primo, e non lontano, risveglio. Se anche non vi sono motivi per sperare aumenti significanti, nonpertanto gli attuali prezzi devono ritenersi inferiori al ragionevole, perchè infine il consumo di materia è abbastanza importante per ritenere che arriveremo alla nuova campagna con depositi non eccessivi, e, quanto al nuovo raccolto, lo si può fin d'ora pronosticare in verun caso abbondante, mancando a ciò due condizioni essenziali, cioè prospettiva di abbondanza di foglia, e semente a prezzo moderato. Se anche la primavera sarà favorevole, lo stato di vegetazione in cui trovavansi i gelsi nell'autunno decorso non era certamente tale da promettere un rigoglioso sviluppo in primavera. Quanto alla semente, è oramai accertato che i cartoni originari giapponesi saranno scarsi, ed il loro costo elevatissimo (circa 15 lire); semente riprodotta non ve ne ha, crediamo, a sufficienza, e ben poca tra questa è confezionata con le cure richieste per dare un buon prodotto.

Noi parliamo specialmente rispetto alla provincia nostra; ma se gli altri paesi di produzione si trovano all'incirca in eguali condizioni, crediamo sieno meritevoli di considerazione i dubbi che andiamo esponendo sul raccolto del 1881, se anche tali considerazioni possano sembrare premature, e quindi poco influenti, per ora, a pesare sulla condizione dei prezzi.

È certo che con la prospettiva di poca abbondanza di foglia, i produttori limiteranno il quantitativo di semente per non esporsi a provvedere foglia a caro prezzo.

Nella passata campagna, con una vegetazione ubertosa, la foglia si dovette pagare a prezzo molto superiore comparativamente al valore della galetta. Si farà poi economia negli acquisti di semente anche in ragione del caro prezzo di questo art colo. Ammesso che tali preoccupazioni abbiano, come a noi pare, fondamento; considerato che la fabbrica lavora e che l'impiego della seta pura va aumentando, fatto questo che è riconosciuto da ognuno che segua le fasi delle principali piazze di consumo, non è possibile di consultare i corsi attuali delle sete, senza giudicarli eccessivamente bassi a confronto di quelli praticatisi da un decennio, durante il quale periodo, ed anche da epoca più remota, non fu che per qualche brevissimo tempo che si vendessero le sete gregge classiche da 55 a 60 lire. Molte circostanze intrinseche cagionarono l'enorme degrado che subì quest'articolo, ma in buona parte vi contribuì la esagerazione ed il pessimo contegno dei detentori che, ora per bisogno, ora per paura, concorsero ad invilire estremamente un prodotto che infine ha un valore reale, al disotto del quale non si dovrebbe, ragionevolmente, cederlo. Esagerazione le 120 a 125 lire che pagaronsi nel 1876; esagerazione, in senso opposto, gli odierni prezzi di 55 a 60

In generale, il commerciante subisce le fasi d' un articolo giorno per giorno, e giorno per giorno si seconda l' impulso del momento, sia verso l'aumento oppure verso il ribasso; pochi si curano di ponderare fino a quale punto sia logico l'andamento dei prezzi; dove l' uno va gli altri vanno, e vi è necessariamente spinto anche chi crede accorgersi che si fuorvia. Si procede, infine, a caso, fino a che si manifesta un qualche fatto che dimostra che si è fuori di strada.

In questa condizione noi ci troviamo fino dal cominciamento dell' attuale campagna serica, e sarebbe doloroso si continuasse fino a che sarà pressochè intieramente smaltita la produ-

zione del 1880 a prezzi vilissimi, per pagare, molto probabilmente, più caro il prodotto del 1881. Che se anche questo, contrariamente alle supposizioni nostre, dovesse essere buono, nessuno può ragionevolmento ritenere che i prezzi delle galette saranno inferiori a quelli del 1880, nè dobbiamo, sebbene filandieri, desiderarlo, perchè a prezzi inferiori si correrebbe il pericolo di vedere sensibilmente diminuita la produzione.

Noi abbiamo manifestato da lungo tempo il concetto, che per vincere la concorrenza asiatica occorre produrre molto ed a buon mercato; ma crediamo che il limite di questo buon mercato non debba però discendere fino a meschine 3 lire la galetta, prezzo incompatibile fino a che l'apatia o la sfiducia costringono a provvedere i cartoni giapponesi a prezzo caro.

Riassumendo, tutto considerato, gli odierni prezzi delle sete sono bassi, e se vi furono circostanze che giustificassero la renitenza a vendere, crediamo lo sieno le attuali; ripetendo però che non sappiamo nemmeno vedere motivi che lascino sperare aumenti riflessibili, eccetto che si verificasse scarso il futuro raccolto. Un qualche miglioramento lo si otterrà indubbiamente cessando di offrire la merce nei stadii di necessario rallentamento di domanda, ed allora sarà prudente di realizzare, in buona parte almeno, per pensare alla campagna futura.

La nostra piazza non offre facilità ad affari, i detentori essendo renitenti a vendere; qualche contratto però ebbe luogo anche nella decorsa settimana, e specialmente le sete correnti trovano facilmente compratore. I detentori di galette rialzarono le pretese, per cui gli accordi si resero impossibili. I cascami sono quasi del tutto spazzati, conservandosi per tutti gli articoli gli ordinari prezzi ottenuti o facilmente verificabili.

Udine, 17 gennaio 1881. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

La bora, cessando i suoi soffii violenti, ci lasciò un freddo intenso che tagliava il naso ai viandanti e gelò completamente il terreno. — Fu breve però, poichè aure più temperate spirano da due giorni, e, quantunque a cielo coperto, bastarono ad ammollire e rendere sufficientemente maneggiabili le terre, a sollievo dei braccianti, che temevano già di vedersi chiudere in un ozio forzato e privi della polenta. Questa notte però torna a soffiare la bora triestina, che potrebbe portare una nuova sosta nei lavori agricoli.

Qui, per buona sorte, abbondando la classe dei proletari rurali, abbondano anche i possidenti di varie categorie che abbisognano delle loro braccia e le adoprano quando il tempo permette di lavorare; ed è anche una provvidenza che il Comune possa impiegarne nei lavori stradali: inteso sempre che questo deve forzare per ciò il proprio bilancio ogni anno, e quelli il borsellino, sempre colla speranza che coi lavori preparatori richiesti dai prodotti più o meno prossimi, questi apportino la necessaria rimunerazione.

Detto in un modo o nell'altro, o cantato su vari tuoni, è sempre lo stesso ritornello, che la possidenza nostra va avanti a stento e a tentoni, e non ha nei raccolti passati tanto da migliorare efficacemente la coltivazione dei propri campi.

Frattanto ci viene suggerito d'introdurre nella nostra rotazione una pianta leguminosa che contiene il 14 per cento *di grasso* e riesce meglio in terreno non concimato. È la soja chinese. Io ho già riferito nel *Bullettino* l'esito poco lusinghiero che n'ebbi da un esperimento fatto l'anno scorso, e ne aveva avuto abbastanza per non pensarci più. Mi riconciliarono colla soja un articolo del sig. Bisutti di Rauscedo, inserito nel « Giornale di Udine » e l'insistenza dell'on. cav. Valussi, che non si stanca mai di battere il chiodo quando crede utile di attuare o tentare l'introduzione nel nostro paese di nuove produzioni; ma più ancora mi dimostrò mal tentato e mal riuscito il mio esperimento, l'aver veduto alcune piante della soia coltivata dal sig. Bisutti. Le più piccole, prodotte in terreno non concimato, sono alla lettera coperte di baccelli, fitti tutto intorno come gli acini d'uva su d'un lungo grappolo. Altre piante avute in terreno coltivato, erano alte più che il doppio delle prime; ma meno fornite di baccelli. Io mi propongo dunque di ritentare la coltivazione della soja quest'anno, per vedere se l'abbondante suo prodotto sia utilizzabile per alimento ed ingrassamento degli animali domestici (scartando, per mio gusto, tutti gli altri usi), al confronto della crusca di frumento, del sorgorosso, del granoturco e della mistura (veccia, cicerchia, segala) che comunemente si usano tra noi per l'ingrassamento dei bovini e dei maiali.

L'altro ieri, martedì, il bacologo sig. Sartori di Preganziol tenne nella sala municipale di Codroipo, dinanzi a numeroso uditorio, tra cui diverse signore, una conferenza per spiegare un suo nuovo sistema per mettere a filare i bachi da seta, col quale assicura, al confronto di tutti i migliori metodi fin qui usati, una maggior produzione del 30 per cento. Consiste questo in un apparato a piccole cellule di cartone, in ognuna delle quali si dovrebbe collocare un solo filugello maturo. Aveva seco i relativi modelli e diede tutte le desiderabili spiegazioni, sciogliendo anche qualche obbiezione che gli venne fatta. Io fui impedito, e con mio dispiacere, dall'assistere a questa conferenza, sicchè non potrei pronunciare giudizio (non mi terrei, veramente,

nemmeno da tanto), ma solo riferire, come ho fatto, ciò che ne udii dire.

Non avrei poi mai supposto che in questa circostanza taluno s'incaricasse di farmi conoscere a quel valente e certo coraggioso e intraprendente bachicultore che è il sig. Sartori, dipingendomi come un ostrogoto della bachicoltura.

Io, avverso alle dispute per fatti personali, che talvolta fanno perdere nella Camera dei deputati intiere sedute, sono ora indotto ad intrattenere i miei lettori d'un fatto personale, e ne chiedo loro scusa.

Un signore, neo eletto consigliere provinciale di Sedegliano, intrattenendosi col signor Sartori, prima della conferenza in Codroipo, di gelsi e di bachi, si espresse in questi termini: Eppure un certo Alessandro Della Savia, in un tal anno in cui si vedevano riuscire male gli allevamenti dei bachi e ribassare i prezzi delle galette, propose *che si abbandonasse l'allevamento dei bachi da seta e si estirpassero tutti i gelsi!* Soggiungendo con peregrina dizione: E questo *è testuale.*

Realmente una tale questione, io non ricordo da chi, è stata proposta; e l'Associazione agraria nostra mi fece l'onore di chiamarmi a parte di una Commissione coll'illustre suo Presidente e coll'onorevole cav. dott. Paolo Giunio Zuccheri, affinchè si studiasse l'argomento e si riferisse.

Io, sgraziatamente, pregiudicato nella vista in modo che stento a leggere dopo di aver scritto, e per leggere stampati devo servirmi di una lente, ho cercato invano nel *Bullettino* degli ultimi anni la relazione della suddetta Commissione. Ricordo però che fu contraria allo strano partito di abbattere i gelsi, e che, secondo calcoli fatti dall'egregio co. Freschi, riconobbe essere conveniente di coltivare il gelso anche abbandonando l'allevamento dei bachi, pel solo prodotto delle foglie come foraggio e delle legna per ardere.

L'amica Redazione del *Bullettino* vorrà, ne sono certo, rinvenire la citata relazione, e dare a mia difesa quegli schiarimenti che crederà opportuni.

Io poi mi riservo di rispondere a quel signore in altra sede, e con altri argomenti circa l'opinione ch'egli ha creduto attribuirmi intorno al citato argomento.

Bertiolo, 12 gennaio 1881. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Avendo la Presidenza del Consorzio Ledra - Tagliamento chiesto alla Deputazione provinciale il saldo del sussidio di lire 200 mila accordato al Consorzio dal Consiglio provinciale, e del quale vennero finora pagate 120 mila lire, ed avendo inoltre la Presidenza stessa chiesto il pagamento delle lire 100 mila promesse dal Consiglio a titolo di prestito, pagabile a lavoro collaudato e restituibile senza interesse entro venti anni, la Deputazione provinciale, adottando le conclusioni del relatore e sostituendosi al Consiglio, deliberò di pagare intanto all'Amministrazione del Consorzio Ledra - Tagliamento lire 80,000, a saldo del sussidio, e di rimettere ad altro momento il provvedimento concernente il prestito delle lire 100,000, salvo di darne comunicazione al Consiglio provinciale in occasione della sua prima adunanza.

∞

Bachicultori, attenti! Cinquantamila polivoltini si trovano a bordo in compagnia dei 520 mila cartoni annuali che sono in viaggio. Il cartone di seme polivoltino, pigliandolo in mano, si sente che è assai più sfloscio del cartone annuale. Il cartone polivoltino non vale due lire.

∞

In conseguenza delle proposte formulate nella relazione della Commissione ministeriale pel caro dei viveri, il ministro di agricoltura ha invitato il noto e benemerito parroco Anelli a tener conferenze nelle provincie di Ferrara e di Bologna, e i rispettivi prefetti sono stati invitati a prestargli ogni appoggio.

L'Anelli non mancherà all'appello, egli che fu l'iniziatore de' forni sociali. La sua iniziativa venne già con bel successo applicata in Lombardia dal sig. Emilio Conti a Cavenago d'Adda, dal sig. Giussani Fortunato a Mozzate, e avrà, quanto prima, una splendida applicazione a Pessano per opera della nobil donna Giuseppina Negroni - Prato e consoci. V'ha perciò motivo a credere che presto sarà estesa a tutta Italia.

∞

Abbiamo ricevuto il numero di saggio della pubblicazione *Dal Campo alla Stalla*, periodico mensile illustrato, dedicato alla propaganda agricola e zootecnica tra le popolazioni rurali italiane, che si pubblicherà a Guastalla. Il saggio promette bene, trattandosi in esso varii argomenti d'interesse agrario in modo brioso e facile.

∞

In Istria vennero testè stabilite quattro nuove stazioni di monta taurina e premiazione a Chersano, Clana, Verteneglio, Dignano, impiegando nell'acquisto di tori la somma di f. 1000.

∞

In Francia hanno trovato che nelle terre magre e renose, dove l'avena rendeva appena il seme, vien bene il trifoglio giallo delle sabbie, Resiste anche alla siccità. Per chi lo volesse provare diremo che il seme costa lire 3.50 al chilogramma da Lucchetti, in Milano, via Patti, 4.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 10 al 15 gennaio 1881.

		Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo	
Frumento	per ettol.	22 30	21.15	—.—
Granoturco	»	11.80	10.75	—.—
Segala	»	17.40	16.35	—.—
Avena	»	8.64	—.—	—.61
Saraceno	»	12.—	11.—	—.—
Sorgorosso	»	6.40	5.50	—.—
Miglio	»	22.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	9.70	—.—	—.—
Castagne	»	9.25	8.50	—.—
Riso 1ª qualità	»	49.84	44.14	2.16
» 2ª »	»	42.64	32.14	2.16
Vino di Provincia	»	70.—	55.—	7.50
» di altre provenienze	»	40.—	32.—	7.50
Acquavite	»	85.—	75.—	12.—
Aceto	»	25.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	152.80	142.80	7.20
» » 2ª »	»	122.80	102.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	61.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Fieno	»	6 20	4.80	—.70
Paglia	»	5.50	4.60	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.49	2.34	—.26
» » dolce	»	2.19	2.04	—.26
Carbone forte	»	7.50	7.—	—.60
Coke	»	5.50	4.70	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	67.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	58.—	—.—	—.—
» di vitello . »	»	65.78	—.—	—.—

		Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo	
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	100.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.40	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.60	1.50	— 10
» di manzo	»	1.58	1.18	—.12
» di vacca	»	1.40	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.37	1.17	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.65	1.55	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.10	2.90	—.10
» » molle	»	2.15	2.10	—.10
» di pecora duro	»	3.10	2.90	—.10
» » molle	»	2.15	2.10	—.10
» lodigiano	»	3.90	3.70	—.10
Burro	»	2.42	2.17	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.—	—.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.78	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.54	—.42	—.02
» di granoturco	»	—.22	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.54	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.82	—.73	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.48	—.02
Pomi di terra	»	—.12	—.10	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.96	1.81	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.—	2.85	—.—
» bresciano	»	3.30	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.55	—.—
Stoppa	»	1.35	—.80	—.—
Uova	a dozz.	—.84	—.72	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.20	2.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

		da	a
Sete greggie	classiche a vapore	da L. 56.—	a L. 60.—
» »	classiche a fuoco	» 52—	» 54.—
» »	belle di merito	» 50.—	» 52.—
» »	correnti	» 46.—	» 50.—
» »	mazzami reali	» 44.—	» 46.—
» »	valoppe	» 38.—	» 43.—

	da	a
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. 13.—	a L. 13.25
» a fuoco 1ª qualità	» 12.—	» 12.50
» » 2ª »	» 11.—	» 11.50

Stagionatura

Nella settimana da 10 a 15 gennaio { Greggie Colli num. 13 Chilogr. 1305
{ Trame » » 1 » 65

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.	
		da	a	da	a	da	a
Gennaio	10	89.75	89.85	20.44	20.42	218 75	218.25
»	11	90.—	90.15	20.44	20.42	218.75	218.25
»	12	90.—	90.15	20.44	20.46	218 75	218.25
»	13	90.—	90.15	20.44	20.46	218.25	218.75
»	14	89.80	90.—	20.44	20.46	218.25	218.75
»	15	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

Trieste.

		Rendita it. in oro		Da 20 fr. in BN.		Londra	
		da	a	da	a	da	a
Gennaio	10	87.50	—.—	9.36 1/2	—.—	117.65	—.—
»	11	87.75	—.—	9.36 1/2	—.—	117.65	—.—
»	12	87 75	—.—	9.36 1/2	—.—	117.60	—.—
»	13	87.75	—.—	9.36 1/2	—.—	117.60	—.—
»	14	87.50	—.—	9.37	—.—	117.65	—.—
»	15	87.25	—.—	9.37	—.—	117.65	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or
Gennaio	9	9	754.17	-0.3	1.0	-1.3	1.9	-0.62	-2.8	-5.6	2.80	2.60	2.27	62	53	54	N 81 E	2.9	—	—	S	S	S
»	10	10	751.03	-2.8	-1.1	-1.5	0.1	-2.15	-4.4	-6.7	2.32	2.67	2.99	62	63	72	E	0.4	—	—	M	M	C
»	11	11	746.47	-0.9	1 2	1.1	1.9	-0.22	-3.0	-4.2	2.76	3.28	4.15	64	65	85	N	0.3	—	—	M	C	C
»	12	12	744.20	2.4	4.2	1.9	5.4	2.10	-1.3	-1.3	3.23	3.71	3.81	60	60	73	N 27 E	0.2	—	—	C	C	C
»	13	13	737.00	2.5	3.9	2.9	5.0	2.82	0.9	-0.1	4.41	4.50	3.34	80	74	59	N 77 E	4.0	—	—	C	C	C
»	14	14	742.70	1.0	3.0	0.6	3.9	1.22	-1.6	-2.0	2.81	2.68	2.35	56	47	49	N 87 E	3.7	—	—	M	S	C
»	15	L P	740.57	-3.1	-0.9	-3.5	0.9	-2.48	-1.2	-5 3	2.70	2.00	1.71	63	47	48	E	10.1	—	—	M	C	C

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.